Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 16 с углублённым изучением отдельных предметов»
г. Лысьва

Согласовано

Председатель профсоюзного комитета

_____ О.В. Заитова

«26» 10 2026 г.

Утверждаю

Директор

_____ Т.А. Ентальцева

«26» 10 2026 г.

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда для повара
ИОТ № 023 - 2026

1. Общие требования безопасности.

1.1. К работе в качестве повара допускается персонал, прошедший предварительный диспансерный медицинский осмотр – согласно приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 302н, инструктаж по технике безопасности.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит:

- стажировку;
- обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования;
- курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета;
- проверку знаний в объеме 1-й группы по электробезопасности.

1.3. При эксплуатации газоиспользующих установок, повар должен до назначения на

1.4. самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамен в установленном порядке.

1.5. Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.

1.6. Во время работы повар должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно перед началом работы;
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года;
- проверку знаний по электробезопасности – ежегодно;
- проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;
- периодический медицинский осмотр.
- повторный инструктаж по безопасности труда - один раз в три месяца.

1.7. До представления результатов медицинских обследований и сдачи зачета по санитарному минимуму повар к работе не допускается

1.8. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума.

1.9. Повар должен знать:

- устройства, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации оборудования;
- основные виды неполадок донного оборудования, способы их устранения;
- устройство и работа манометров;

- правила внутреннего трудового распорядка.

1.10. Повар должен соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять личную одежду, личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

1.11. На повара в процессе работы могут воздействовать следующие опасные производственные факторы:

- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;
- повышенное напряжение в электрической сети;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки.

1.12. Повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, санпринадлежностями и СИЗ:

- куртка белая хлопчатобумажная – на 4 месяца;
- брюки светлые хлопчатобумажные – на 4 месяца;
- колпак белый – на 4 месяца;
- полотенце – на 4 месяца;
- тапочки – на 6 месяцев.

2. Требования безопасности перед началом работы.

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- перед включением электроплиты наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, состояние жарочной поверхности.
- убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
- исправность другого применяемого оборудования;
- сроки прохождения манометров в лаборатории Госстандарта (один раз в 12 месяцев), предохранительных клапанов;
- работу местной вытяжной вентиляции.

2.2. Правильно надеть спецодежду, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держи в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы.

2.3. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай проходы.

2.4. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности, требуй от администрации изъятия и замены непригодного инвентаря, посуды.

2.5. При обнаружении неисправностей в оборудовании немедленно поставь в известность заведующего столовой и до устранения их, к работе не приступай.

2.6. Не проводи самостоятельно ремонт оборудования.

3. Требования безопасности во время работы.

3.1. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;

- операции по просеиванию муки, крахмала производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.2. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повар обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.3. Не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена.

3.4. Работай на мясорубке только со специальным приспособлением или кольцом у загрузочной воронки.

3.5. Для проталкивания мяса в машину, пользуйся деревянным пестиком. Не проталкивай мясо руками.

3.6. При использовании универсального привода насадку и крепления их производи при включении мотора.

3.7. При работе на шинкованных машинах не проталкивай овощи руками на ходу.

3.8. При работе на овощно-мясных и протирочных машинах пользуйся предохранительной крышкой.

3.9. Разделку замороженного мяса производи после его оттаивания.

3.10. Для опалки дичи, птицы, пользуйся паяльными лампами.

3.11. Работая ножом, держи правильно руки и нож. Будь осторожен, ножи храни в специальных чехлах.

3.12. Выемку рыбы из ванн производи проволочными черпаками.

3.13. Посуду с жидкостью по плите передвигай осторожно.

3.14. Следи за тем, чтобы поставленные жиры для разогрева не вспыхнули.

3.15. При поджарке котлет, пирожков, клади их с наклоном от себя.

3.16. Клади в кипящий жир картофель, другие овощи, не допуская попадания воды.

3.17. Крышки варочных котлов открывай от себя осторожно.

3.18. При переноске горячей пищи ставь на устойчивые подставки.

3.19. Не берись голыми руками за горячую посуду, пользуйся для этого полотенцем.

3.20. Срочно убирай пролитый жир, уроненные продукты.

3.21. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.

3.22. Не пользоваться котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек.

3.23. Перед переноской котла с горячей пищей предварительно убедитесь в отсутствии посторонних предметов и скользких полов на всем пути передвижения.

3.24. Разделочные доски располагай на ровную поверхность.

3.25. Консервные банки открывай специальным ключом.

3.26. Для вскрытия тары пользуйся гвоздодером.

3.27. Не выходи на улицу потным.

3.28. При переводе на другую работу, требуй от администрации дополнительного инструктажа.

3.29. На предприятиях общественного питания запрещается:

- при изготовлении блюд носить ювелирные украшения;
- курить на рабочем месте;

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

4.1. При обнаружении дефектов оборудования, представляющих опасность для жизни персонала и целостности оборудования, немедленно прекрати работу, по возможности отключи электрооборудование от электросети, прими меры по ликвидации аварии.

4.2. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установке и на установках, вызвать работников газовой службы.

4.3. При возникновении пожара немедленно вызови пожарную охрану, удали в безопасное место людей, поставь в известность заведующего столовой и организуй тушение огня подручными средствами.

4.4. Окажи первую помощь пострадавшим при травмировании, внезапном заболевании.

4.5. О несчастном случае доложи заведующему столовой.

5. Требования безопасности по окончании работы.

5.1. Надежно обесточьте оборудование.

5.2. Произвести разработку, очистку, мойку оборудования.

5.3. Убрать инвентарь на специально отведенное место.

5.4. Снять спецодежду, принять душ.